EZOGELİN ÇORBASI

Ümit Usta

2 su bardağı kırmızı mercimek
2 adet orta boy kuru soğan
6 diş sarımsak
1 kahve fincanı pirinç veya bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı kuru nane
1 adet limonun suyu
3 litre kadar et suyu ya da su
100 gram margarin
yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

Ayıklayıp, yıkadığımız kırmızı mercimekleri, 1/2 litre kadar su ile haşlayalım. Bu esnada üzerinde oluşan köpükleri, delikli bir kepçeyle alalım.
Köpükler bitince, piyazlık doğradığımız kuru soğanları, ince kıydığımız sarımsakları ve 3 litre et suyunu veya suyu ilave edip, pişirmeye başlayalım.
1 su bardağı suda erittiğimiz domates ve biber salçası ile birlikte iyice yıkadığımız pirinçleri veya bulgurları da çorbaya ilave edip, pişirmeye devam edelim.
Pirinçler pişip de çorbamız koyu bir kıvama gelince, yeterince tuz, karabiber ve limon suyunu ilave edip, bir taşım daha kaynatalım.
Başka bir kapta, erittiğimiz margarinin içine kekiği, kuru naneyi ve pul kırmızıbiberi atıp kızdırdıktan sonra, çorbaya ilave edelim.
1 dakika sonra ocaktan indirip, sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Arzu edenler, bulguru ve pirinci bir arada kullanabilir.

© lezzetler.com tarif no:72801 • adı:EZOGELİN ÇORBASI • gönderen:dobra • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:23